

Erdbeer-Tiramisu

ein Rezept des Teams Lernfeld Landwirtschaft
der Küchenschlacht 2019

Zutaten:

- 200 g Löffelbiskuits
- 6 EL Amaretto
- 500 g Erdbeeren
- 50 g Zucker
- 250 g Speisequark
- 250 g Mascarpone
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 ml geschlagene Sahne
- Kakaopulver

Zubereitung:

1. Die Löffelbiskuits in eine Form legen und mit den 6 EL Amaretto beträufeln und kurz ziehen lassen.
2. Danach die Erdbeeren putzen, vierteln und mit 50 g Zucker bestreuen.
3. In einer separaten Schüssel den Speisequark mit der Mascarpone, 50 g Zucker sowie einem Päckchen Vanillezucker verrühren. Zuletzt vorsichtig die zuvor geschlagene Sahne unterheben.
4. Die Hälfte der Creme auf den Löffelbiskuits verstreichen, Erdbeeren darauf verteilen und dann den Rest der Creme auf den Erdbeeren schön verstreichen.
5. Zum Schluss mit Kakaopulver bestäuben.

